

Roštěnky na pivě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- roštěnky 4 ks
- sádlo 2 lžíce
- cibule 1 ks
- pivo 0.5 hrnek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hladká mouka na zaprášení 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Roštěnky osušíme, po obou stranách naklepeme, nařízneme okraje, osolíme, opepříme a dáme na sádlo opéci. Opečené vyjmeme, abychom na sádle osmažili oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli. Roštěnky vložíme zpět, podlijeme pivem a dusíme do měkka. Maso vyjmeme ze šťávy, šťávu vydusíme do tuku a zaprášíme moukou. Dobře rozmícháme, zalijeme vodou nebo vývarem a ještě provaříme. Roštěnky vložíme do šťávy prohřát.